仕　様

品　名	ヨーグルトメーカー
品　番	MM-AV05D
容　量	1.6L
重　量	約0.6kg
外形寸法(cm)	幅約18×奥行約16.5×高さ約24
付属品	スプーン・キャップ

お客様ご相談窓口のご案内

弊社製品についての部品の購入、修理のご相談ならびにご依頼はお買い上げの販売店へお申し出ください。新製品などの商品選び、お取り扱い・お手入れ方法・部品の購入などのご相談、転居されたり贈答品などで販売店に修理の依頼ができない場合は、「お客様ご相談センター」にご相談ください。

お客様ご相談センター　0570-011874
市内通話料でOK ナビダイヤル　市内通話料金でご利用頂けます
受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日、弊社休業日を除く）
携帯電話・PHSの方はこちらへ　Tel　06-6356-2451
●ファクシミリでのお問い合わせ　Fax　06-6356-6143
ご愛用の製品の「品番・お問い合わせ内容」および、お客様の「お名前・ご住所・お電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせ願います。

消耗品・部品のお求め方法

●ご購入になられた販売店でご購入（お取り寄せ）できます。
●消耗品・部品については、こちらでご注文できます。
http://www.zojirushi-fresco.com/
ご不明な点は、お客様ご相談センターへお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　TEL (06) 6356−2391

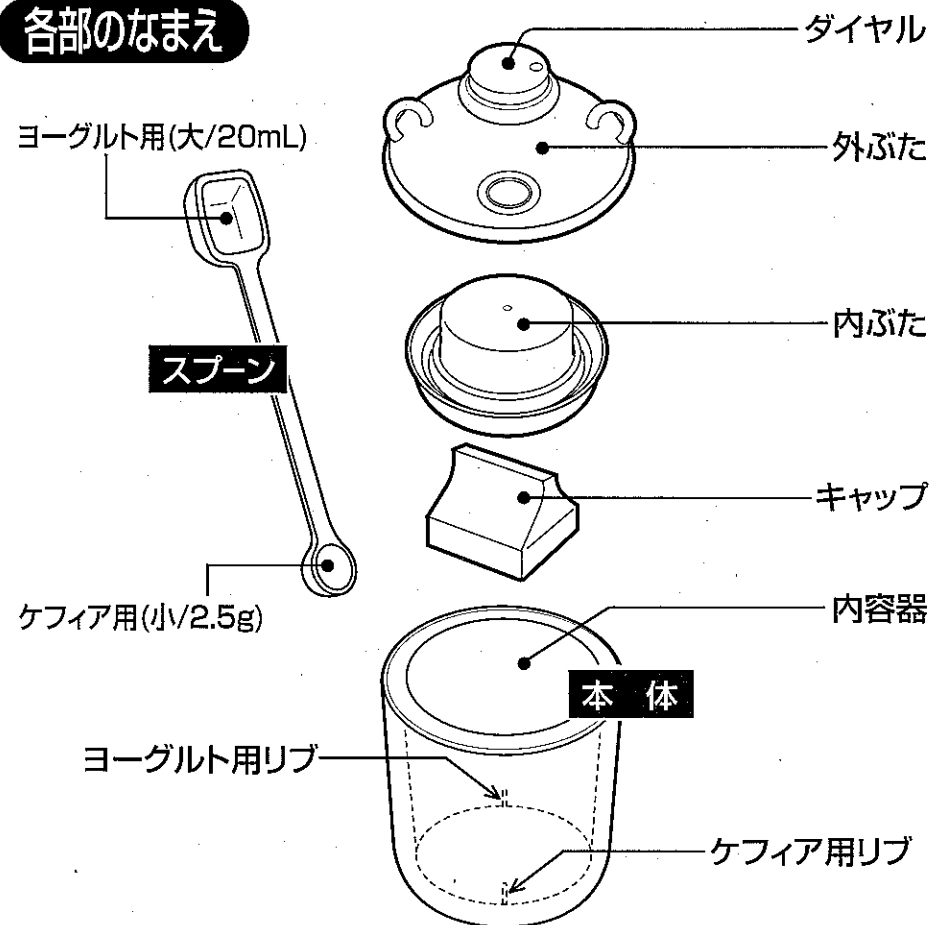
MM-AV05D 型　N-ⒸⒷⒶ

家庭用

ヨーグルトメーカー

品番 MM-AV05D 型

取扱説明書

各部のなまえ

ご使用前に必ずお読みください。そして大切に保存してください。

うまくできあがらなかったら

うまくできあがらなかったときは、次の点をお調べのうえ、新しい材料で作り直してください。

✕ 食べられません ✕

現象	原因	方法
8時間以上たっても、うまく固まらない。また均一に固まらず、モロモロのかたまりができたり、水分が浮いている。	湯の量を間違った。	正しい分量を入れてください。
	スターターを十分かくはんしなかった。	よくかき混ぜてください。
	牛乳が古かった。	新鮮な牛乳を使ってください。
	スターターが古かった。	新鮮なスターターを使ってください。
	湯の温度が低かった。	必ず熱湯を使ってください。
	スターターを何度も繰り返し使っている。	新しい市販のヨーグルトを使ってください。
	スターターの量が少なかった。	正しい分量を入れてください。
	途中で振ったり、中をかき混ぜた。	本体を振ったり、中をかき混ぜたりしないでください。
	熱湯消毒が不十分でキャップやスプーンが汚れていた。	キャップ・スプーンの熱湯消毒を十分に行ってください。
非常にねばりのあるものができた。異臭がする。	牛乳が古かった。	新鮮な牛乳を使ってください。
	スターターが古く、雑菌が入り込んだ。	新鮮なスターターを使ってください。

○ 食べられます ○

現象	原因	方法
すっぱすぎる。	発酵時間が長すぎた。	正しい時間で作ってください。
	できあがり時刻がすぎても冷蔵庫に入れずそのままにしておいた。	できあがったら冷蔵庫に入れてください。

お料理ノート

飲むヨーグルト

材料

★牛乳……………440mL
★スターター（市販のプレーンヨーグルト）
………付属スプーン(大)1/2～1
★はちみつ………適　宜

つくり方

① 500mLパック牛乳から牛乳60mLを取り出し、スターターを入れてよくかき混ぜます。
② 内容器に熱湯を入れます。
③ ②の中に①をセットして、キャップをします。
④ 約8時間後、パック牛乳を取り出し、よくかき混ぜます。
⑤はちみつなどを入れていただきます。

フローズンヨーグルト

材料（4人分）

★ヨーグルト……………500mL
★生クリーム……………200mL
★粉砂糖……………………75g
★卵黄……………………1個分
★バニラエッセンス………適宜

つくり方

① ボールに材料全部を入れて泡立て器でよく混ぜます。
② ①を金属製の容器に流し込み、冷凍庫で冷やし固めます。固まるまでときどきかき混ぜます。
③ フルーツなどを添えていただきます。
※卵は新鮮なものをお使いください。

ヨーグルトゼリー

材料（ゼリー型6個分）

★ヨーグルト……………500mL
★砂糖……………………45g
★粉ゼラチン……………10g
★水……………………50mL

つくり方

① 粉ゼラチンは分量の水でふやかし、湯せんにかけて溶かします。
② 室温に戻しておいたヨーグルトを泡立て器でほぐし、砂糖を入れてよくかき混ぜます。
③ ①②を混ぜて、内側をぬらしたゼリー型に入れます。
④ ③を冷蔵庫で冷やし固めていただきます。

お手入れ

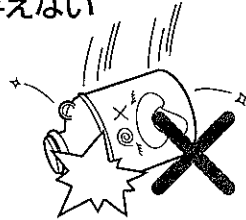
必ずご使用ごとにお手入れしてください。

なまえ	方法	お願い
本体 外ぶた 内ぶた	①台所用洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ります。 ②水でしぼったふきんでふきます。 ③乾いたふきんで水気をふき取ります。	※煮沸消毒はしないでください 変形の原因になります ※シンナー・ベンジン・金属たわし・みがき粉・クレンザーなどは使用しないでください 傷がついたり、故障の原因となります
キャップ スプーン	①台所用洗剤でよく洗います。 ②大きめの器に入れて、熱湯消毒します。	

必ずお守りください

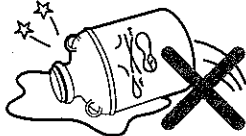
この製品は、湯を入れてヨーグルトを作ることを目的としたものです。それ以外には使用しないでください。やけどや製品の変形・変色・故障などを防ぐために、次のことは必ずお守りください。

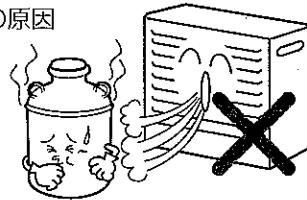
落としたり、ぶつけたり、製品に強い衝撃を与えない

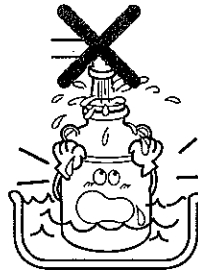
破損の原因になります。

乳幼児の手の届くところへは置かない。また、いたずらには十分に注意する

やけどなどの恐れがあります。

ヨーグルト(ケフィア)を作っているときは内ぶたを確実にセットし、安定した水平な場所で使用する。また横転させない

内容物が漏れ、やけどや汚れの原因となります。

ストーブやこんろなど火のそばに近づけない

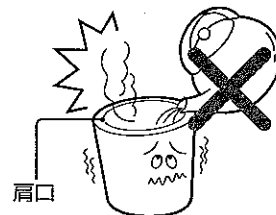
変形、変色の原因になります。

本体やふたセットの丸洗いはしない

水の浸入、故障、他のものを汚す原因となります。

製品を移動させるときは、本体を持って、できるだけ水平に運ぶ

傾けると湯が漏れ、やけどの恐れがあります。

ご注意とお願い

熱いやかんを肩口に触れさせない

転倒してやけどの恐れがあります。
また、傷、変形の原因となります。

正しい使い方

ご使用前に

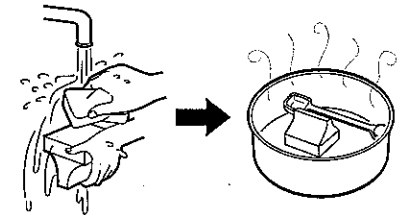
1 材料を準備します

★パック牛乳500mL　★熱湯　約600mL
★スターター※(市販のプレーンヨーグルト)60mL
牛乳・ヨーグルトは製造日より7日以内のできるだけ新しいものを使用してください。

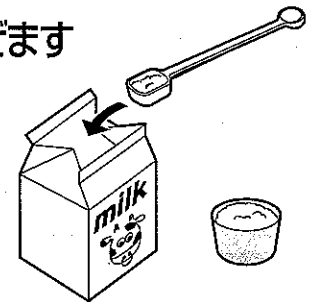
※スターター… ヨーグルトやケフィアを作るもとになるものです。市販のプレーンヨーグルト(無糖・無添加のもの)やこのヨーグルトメーカーで作られたものがスターターとして使用できます。ケフィアの場合はケフィア菌です。

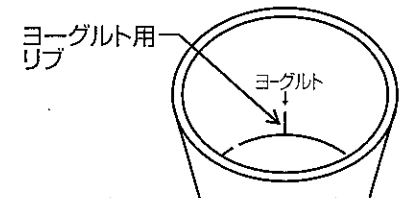
2 キャップ・スプーンを熱湯消毒します

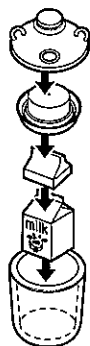
①キャップ・スプーンを台所用洗剤で洗い、よくすすぎます。
②大きめの器に入れ、沸騰した湯をキャップ・スプーンがかぶるくらい注いで数分おいて消毒します。

- 必ずよく手を洗ってください。
- なべなどで煮沸消毒しないでください。変形の原因となります。

ヨーグルトの作り方

1 牛乳にスターターを入れ、かき混ぜます

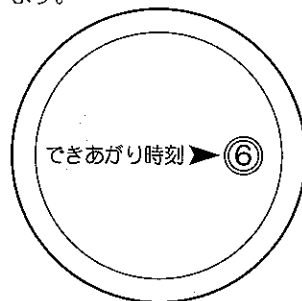
①パック牛乳を図のように開封し、牛乳60mLを取り出し、440mLにします。
(付属のスプーン(大)3杯で約60mLです。)
★手をよく洗い、牛乳に触れないように注意して牛乳パックを開封してください。
②パック牛乳にスターター60mLを入れ、よくかき混ぜます。

2 熱湯を入れます

①熱湯を内容器のヨーグルト用のリブの先端(約600mL)まで入れます。

3 内容器にパック牛乳をセットします

①パック牛乳の口を閉じ、内容器にセットします。
★牛乳がこぼれないように静かにセットしてください。
※パック牛乳以外のものを入れないでください。
また、牛乳を直接内容器に入れないでください。
②パック牛乳にキャップをします。
★キャップは確実に押し込んでください。
③内ぶたを確実に閉め、外ぶたをセットします。

4 ダイヤルを合わせます

ヨーグルトができあがる時刻にダイヤルを合わせます。(約8時間でできあがります。)

★ダイヤルはできあがり時刻を確認するために合わせるものです。タイマーではありません。
★牛乳温度・室温・スターターの種類などにより、できあがり時間が多少変わります。
★ヨーグルトは時間と共に発酵が進み酸味を増します。お好みに合わせてできあがり時間を加減してください。
※発酵中は外ぶたや内ぶたをはずさないでください。また、本体を振ったり、中をかき混ぜたりしないでください。ヨーグルトがうまくできない場合があります。

例:午前10時に作りはじめた場合、8時間後の「6」(時)にセットします。

5 できあがり

①キャップをはずします。
②パック牛乳を取り出す。
③キャップをしてそのまま冷蔵庫に入れ、2時間程度冷やします。
★ヨーグルトは冷蔵庫内でも少しずつ発酵が進み、酸味が増すとともに固くなります。できるだけ早めにお召し上がりください。
※冷凍庫には入れないでください。解凍しても、もとの状態には戻りません。
★内ぶたは図のようにしてはずしてください。

スターターとして使用する場合

●できあがってから2～3日以内のできるだけ新しいものを使用してください。
●スターターとして保存するときは、必ず清潔な密封容器に入れて、冷蔵庫で保存してください。保存期間は2～3日以内です。
●2～3回繰り返し使用しますと、菌の力が弱くなり、雑菌が入りますので、衛生的におすすめできません。
3回おきぐらいで新しい市販のヨーグルトをお使いください。

ケフィアの作り方

詳しい作り方は「ヨーグルトの作り方」を参考にしてください。

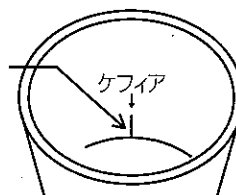
※ケフィアとは…「ヨーグルトきのこ」で作る発酵乳の正式名称です。ヨーグルトが乳酸菌だけで発酵させる単一発酵型に対して、ケフィアは乳酸菌と酵母で発酵させる複合型です。プレーンヨーグルトに比べて、コクがあり、酸味が少ないので無糖でも食べやすいのが特長です。

用意するもの ★500mLパック牛乳 ★スターター(市販のケフィア菌) ★熱湯 約250mL

1 牛乳にスターターを入れ、かき混ぜます

①パック牛乳を開封します。
②パック牛乳にスターター(ケフィア菌)を入れ、よくかき混ぜます。
※ケフィア菌の分量は各メーカーの取扱説明書の指示に従ってください。

2 熱湯を入れます

熱湯を内容器のケフィア用のリブの先端(約250mL)まで入れます。

3 内容器にパック牛乳をセットし、キャップをします

内ぶたを確実に閉め、外ぶたをセットしてください。

4 ダイヤルを合わせます

ケフィアができあがる時刻にダイヤルを合わせます。(約24時間でできあがります。)
例:午前10時に作りはじめた場合、24時間後の「10」(時)にセットします。

5 できあがり

※できあがったケフィアをスターターとして使用する場合には、各メーカーの取扱説明書の指示に従ってください。
メーカーによっては使用できない場合がありますのでご注意ください。

●ケフィア菌は市販されています●
ケフィア菌(ヨーグルトきのこの素)の入手方法
(お問い合わせ先)
協同乳業株式会社 お客様相談室
0120-369-817
受付時間:土・日・祝を除く
平日9:00～17:00
※お願い
お申し込みの際には「象印ヨーグルトメーカーMM-AV05D」にて使用する旨を必ずお伝えください。